



GALLETAS INTEGRALES DE SALVADO EN THERMOMIX

Ingredientes:

- Leche
- Piloncillo (en piezas pequeñas)
- Aceite
- Huevo
- Harina integral
- Salvado
- Bicarbonato
- Pasas

Preparación:

1. En el vaso de la Thermomix agrega la leche y por 3:30 minutos calienta a 60° c en velocidad .5. Agrega el piloncillo para que se disuelva.
2. Agrega el aceite y el huevo, en velocidad 1.5 mezcla por 3:30 mins. Ahora añade la harina integral, salvado, bicarbonato y las pasas. En modo giro a la inversa, mezcla en velocidad 3 por 2:30 minutos.
3. Con una cuchara, coloca la masa sobre una charola y presiona con la mano mojada darles la forma. Hornea por 20 minutos.